

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-52234

(43) 公開日 平成10年(1998) 2月24日

(51) Int.Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/212			A 2 3 L 1/212	C
1/32			1/32	A

審査請求 未請求 請求項の数10 F D (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平8-227527

(22) 出願日 平成8年(1996) 8月9日

(71) 出願人 396018612

宮原 吉次郎

福岡県三潴郡三潴町生岩1081

(72) 発明者 宮原 吉次郎

福岡県三潴郡三潴町生岩1081

(74) 代理人 弁理士 梶原 克彦

(54) 【発明の名称】 卵黄にんにく粒及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 卵黄にんにく粒においては、にんにく特有の臭気が残っており、粒も大きいこともあって食しにくかった。又、粒を製造するのに、時間もかかっていた。

【解決手段】 にんにくの鱗茎部とウコンの根茎部をすり潰して混ぜて流動体とし、この流動体に、生卵黄とキチンキトサンとを混合し、全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させて粒状とし、常温まで冷却することにより、卵黄にんにく粒を得た。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 卵黄にんにく粒であって、
にんにくと、
ウコン及び／又キチンキトサンと卵黄と、を含むことを
特徴とする、
卵黄にんにく粒。

【請求項2】 卵黄にんにく粒であって、
にんにくと、
ウコン及び／又キチンキトサンと卵黄と、を含み、
上記成分は生の状態で、
にんにくの鱗茎部が100～900重量部、
ウコンの根茎部が、50～200重量部及び／又はキチ
ンキトサン粉末が25～200重量部、
卵黄が1500～6000重量部、の割合であることを
特徴とする、
卵黄にんにく粒。

【請求項3】 上記ウコンが、春ウコンであることを特
徴とする、
請求項1または2記載の卵黄にんにく粒。

【請求項4】 卵黄にんにく粒の製造方法であって、
生にんにくの鱗茎部と、生ウコンの根茎部をすり潰して
流動体とするステップと、
上記流動体に、生卵黄を混合するステップと、
全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とする
ステップと、
常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とす
る、
卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項5】 卵黄にんにく粒の製造方法であって、
生にんにくの鱗茎部と、生ウコンの根茎部をすり潰して
流動体とするステップと、
上記流動体に、生卵黄とキチンキトサン粉末とを混合す
るステップと、
全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とする
ステップと、
常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とす
る、
卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項6】 卵黄にんにく粒の製造方法であって、
生にんにくの鱗茎部をすり潰して流動体とするステップ
と、
上記流動体に、生卵黄とキチンキトサン粉末とを混合す
るステップと、
全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とする
ステップと、
常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とす
る、
卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項7】 生にんにくの鱗茎部が100～900重
量部、

生ウコンの根茎部が50～200重量部、
生卵黄が1500～6000重量部、であることを特徴
とする、請求項4記載の卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項8】 生にんにくの鱗茎部が100～900重
量部、
生ウコンの根茎部が50～200重量部、
生卵黄が1500～6000重量部、
キチンキトサン粉末が25～200重量部、であることを
特徴とする、

10 請求項5記載の卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項9】 生にんにくの鱗茎部が100～900重
量部、
生卵黄が1500～6000重量部、
キチンキトサン粉末が25～200重量部、であることを
特徴とする、
請求項6記載の卵黄にんにく粒の製造方法。

【請求項10】 上記ウコンが、春ウコンであることを
特徴とする、

20 請求項4、5、7または8記載の卵黄にんにく粒の製造
方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、卵黄にんにく粒及
びその製造方法に関するものである。更に詳しくは、製
造時間を短縮することができ、出来上がった後はにんに
く特有の臭気大幅に減り、粒径も小さく食しやすい、
卵黄にんにく粒及びその製造方法に関するものである。

【0002】

30 【従来の技術】にんにくは、古くから強壮剤として知ら
れている。又、最近は、にんにくに含まれているアミノ
酸の一種であるアリンが、アリシンに変化し、このアリ
シンが抗菌作用を有することが確認されている。更に、
アリシンは、ビタミンB1と結び付いてビタミンB1より
も効力が大きいアリチアミンになることも確認されて
いる。しかしながら、良く知られているように、にんに
くは、特有の臭気を有するため、人々の間に広く利用さ
れるまでになっていない。

【0003】

40 【発明が解決しようとする課題】最近、にんにくを加工
して小さな粒状にし、特有の臭気を減らし、食しやすく
した製品が製造されている。これらの製品の代表的なも
のとしては、にんにくと卵黄とを混合して粒状にした加
工食品がある。この加工食品は、にんにく特有の臭気は
緩和されてはいるが十分とはいえない。しかも、粒も例
えば小さいものでも径が3mm前後あり、食しやすいと
はいえず、又、製造するのに時間がかかりすぎる等の課
題があった。

50 【0004】本発明は、上記課題を解決するもので、に
んにく特有の臭気を大幅に減らし、粒も小さくして食し
やすくすると共に、製造時間も短縮し得る、卵黄にんに

く粒とその製造方法を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決するために講じた本発明の手段は次のとおりである。第1の発明にあっては、卵黄にんにく粒であって、にんにくと、ウコン及び／又キチンキトサンと卵黄と、を含むことを特徴とする、卵黄にんにく粒である。

【0006】第2の発明にあっては、卵黄にんにく粒であって、にんにくと、ウコン及び／又キチンキトサンと卵黄と、を含み、上記成分は生の状態で、にんにくの鱗茎部が100～900重量部、ウコンの根茎部が、50～200重量部及び／又はキチンキトサン粉末が25～200重量部、卵黄が1500～6000重量部、の割合であることを特徴とする、卵黄にんにく粒である。

【0007】第3の発明にあっては、上記ウコンが、春ウコンであることを特徴とする、第1または第2の発明に係る卵黄にんにく粒である。

【0008】第4の発明にあっては、卵黄にんにく粒の製造方法であって、生にんにくの鱗茎部と、生ウコンの根茎部をすり潰して流動体とするステップと、上記流動体に、生卵黄を混合するステップと、全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とするステップと、常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とする、卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0009】第5の発明にあっては、卵黄にんにく粒の製造方法であって、生にんにくの鱗茎部と、生ウコンの根茎部をすり潰して流動体とするステップと、上記流動体に、生卵黄とキチンキトサン粉末とを混合するステップと、全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とするステップと、常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とする、卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0010】第6の発明にあっては、卵黄にんにく粒の製造方法であって、生にんにくの鱗茎部をすり潰して流動体とするステップと、上記流動体に、生卵黄とキチンキトサン粉末とを混合するステップと、全体を、攪拌しながら加熱し水分を蒸散させ粒状とするステップと、常温まで冷却するステップと、を含むことを特徴とする、卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0011】第7の発明にあっては、生にんにくの鱗茎部が100～900重量部、生ウコンの根茎部が50～200重量部、生卵黄が1500～6000重量部、であることを特徴とする、第4の発明に係る卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0012】第8の発明にあっては、生にんにくの鱗茎部が100～900重量部、生ウコンの根茎部が50～200重量部、生卵黄が1500～6000重量部、キチンキトサン粉末が25～200重量部、であることを特徴とする、第5の発明に係る卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0013】第9の発明にあっては、生にんにくの鱗茎部が100～900重量部、生卵黄が1500～6000重量部、キチンキトサン粉末が25～200重量部、であることを特徴とする、第6の発明に係る卵黄にんにく粒の製造方法である。

【0014】第10の発明にあっては、上記ウコンが、春ウコンであることを特徴とする、第4、第5、第7または第8の発明に係る卵黄にんにく粒の製造方法である。

10 【0015】本発明で使用するウコンは、ショウガ科の一種であり、独特の苦味成分と芳香性の精油成分を有する。ウコンは、春ウコンと秋ウコンのうち、カルシウム、鉄分等のミネラル分、食物繊維等を多く含み、他の成分例えばにんにく等に作用して体への吸収を助けるといわれている春ウコンが、普通、用いられるが、秋ウコンでもよく、限定はしない。卵黄は、栄養分に富んだ有精卵が、普通、用いられるが無精卵でもよく限定はしない。キチンキトサンは、かにの甲羅から得られた粉末であり、良好な吸水性を有し、流動体中において、その粘度を調整することが出来、又、摂取することで血圧を下げる効果があることも知られている。しかし、この粉末は、硬い甲羅を粉砕して得られたものであるため、単独で食すると喉を刺すような不快な刺激を受ける。又、かに特有の臭気も多分に残っている。

20 【0016】卵黄にんにく粒の製造に用いられる流動体において、にんにくの鱗茎部は、100～900重量部用いられるのが好ましく、100重量部未満であると、にんにくが有する体に対する作用が薄れ、900重量部を超えると却って利き過ぎることもある。又、にんにくの重量が少ないと出来上がった粒の径が大きくなり、重量が多いと小さくなる。ウコンの根茎部は、50～200重量部用いられるのが好ましく、50重量部未満であると、にんにく特有の臭気が残留しやすく、製造時間も短くならず、出来上がった粒の径も食しやすいと考えられる。径を1.5mm以下に小さくする。200重量部を超えると、出来上がった粒において、にんにく特有の臭気は相当減少するけれども、ウコン自身が持つ苦味が出てくる。

30 【0017】生卵黄は、1500～6000重量部用いられるのが好ましく、1500重量部未満であると、生卵黄自体に含まれている卵油が少なくなるため、卵油によるにんにくとウコン表面への包被が完全でなく、製造工程中、にんにくとウコンの表面が直接鍋表面と接し、焦げやすくなる。又、6000重量部を超えると、粒状になりにくくなる。キチンキトサン粉末は、25～100重量部用いられるのが好ましく、25重量部未満であると、血圧を下げる等の薬効が薄れ、にんにく特有の臭気も残留しやすくなる。又、200重量部を超えると、口あたりが多少悪くなり、食しにくくなる。

40 【0018】（作 用）卵黄にんにく粒においては、す

り潰されたにんにくの表面を、卵黄とウコンが覆っているのので、にんにく特有の臭気を大幅に減少させることが出来る。この場合、特に、ウコンが持つ芳香が大きく寄与する。製造工程でのウコンによる易流動性によって、出来上がった粒の径を小さく、例えば従来の卵黄にんにく粒の径が3mm前後であったのを1.5mm以下にすることが出来る。又、キチンキトサン粉末を加えたものにあっては、製造工程での易流動性を更に改善しうるので、出来上がった粒を更に確実に小さくすることが出来る。更に又、キチンキトサン粉末自身が有していた食するときの喉を刺すような刺激や、かに特有の臭気もなくすることができる。

【0019】卵黄にんにく粒の製造方法においては、すり潰されたにんにくと生卵黄とよりなる流動体中に、食物繊維を多く含むすり潰されたウコンを入れるので、流動体の粘度を小さくすることが出来る。この流動体を攪拌し、加熱すると、上記食物繊維が、ほぼ均等に分散し、最初のうちは、流動体を均一に粒化し、粒化後は、その成長即ち径が大きくなるのを妨げる。このような過程を経ることにより、にんにくの表面は卵黄とウコンとにより確実に覆われ、粒の径は小さくなり、しかも、製造時間も短縮することが出来る。又、キチンキトサン粉末を加えたものにあっては、流動体の粘度を更に小さくすることが出来るので、粒の径を更に小さくでき、しかも、製造時間も更に短縮することが出来る。

【0020】

【実施例】粗皮を剥いた生にんにくの鱗茎部800g、生春ウコンの根茎部180g、生卵黄5000g、キチンキトサン粉末60gを用意し、前二者を別々にすり潰し流動体とした。先ず、すり潰した前二者をミキサー中に入れ、次に、生卵黄とキチンキトサン粉末とを入れ、攪拌し均一な流動体とした。この流動体を、約90℃に熱した土鍋に移し、10～20分間加熱後、火を小さくし、攪拌しながら、水分を蒸散させていくと、徐々に粒化した。約3時間で全てが粒となった。その後、常温で静置した。

【0021】尚、併行して、下記の製造方法によって卵黄にんにく粒を得、これを比較例とした。粗皮を剥いた生にんにくの鱗茎部800gと生卵黄5000gとを用意し、前者をすり潰し、それに後者を混合してミキサーに移し、攪拌して均一な流動体とした。この流動体を、約90℃に熱した土鍋に移し、10～20分間加熱後、火を小さくし、攪拌しながら、水分を蒸散させていくと、徐々に粒化した。約4時間で全てが粒とした。その後、常温で静置した。

【0022】上記のようにして得た本発明の卵黄にんにく粒と比較例の卵黄にんにく粒とを比べてみると、本発明の卵黄にんにく粒は、にんにく特有の臭気が大幅に減り、粒の径が、比較例が、3～4mmであったのに対し、0.5～1.5mmと小さく、又、製造時間は、上

記のように25%短縮された。

【0023】(作 用) 本発明の卵黄にんにく粒は、にんにくの表面が、卵黄とウコンとキチンキトサンで覆われているので、にんにく特有の臭気を大幅に減らすことが出来る。この場合、特に、春ウコンが持つ芳香が大きく寄与する。製造工程での春ウコンとキチンキトサン粉末による易流動性により、出来上がった粒の径を小さくすることが出来る。併せて、キチンキトサン粉末自身も、その表面が卵黄とウコンとで覆われているので、食するときの喉を刺すような不快な刺激や、かに特有の臭気もなくすることができる。

【0024】本発明の卵黄にんにく粒の製造方法においては、すり潰されたにんにくと生卵黄とよりなる流動体中に、キチンキトサンと食物繊維を多く含むすり潰された春ウコンを入れるので、流動体の粘度を小さくすることが出来る。この流動体を攪拌し、加熱すると、上記食物繊維が、ほぼ均等に分散し、最初のうちは、流動体を均一に粒化し、粒化後は、その成長を妨げる。このような過程を経ることにより、にんにくの表面は卵黄とキチンキトサンと春ウコンとにより確実に覆われ、粒の径は小さくなり、しかも、その製造時間も短縮することが出来る。

【0025】本明細書で使用している用語と表現は、あくまで説明上のものであって、なんら限定的なものでなく、本明細書に記述された特徴およびその一部と等価の用語や表現を除外する意図はない。また、本発明の技術思想の範囲内で種々の変態態様が可能であるということはいうまでもない。

【0026】

【発明の効果】本発明は上記構成を備え、次の効果を有する。

(a) 卵黄にんにく粒においては、にんにくの表面を、卵黄とウコンが覆うことにより、にんにく特有の臭気を大幅に減らすことが出来る。この場合、特に、ウコンが持つ芳香が大きく寄与する。製造工程でのウコンによる易流動性により、出来上がった粒の径を小さくでき、人々が食し易くすることが出来る。

【0027】(b) キチンキトサンを加えたものにあっては、製造工程での易流動性を更に改善しうるので、出来上がった粒の径を更に確実に小さくすることが出来る。又、キチンキトサンは、卵黄とにんにくで覆われているので、キチンキトサンを単独で食した場合の、喉を刺すような不快な刺激は解消される。又、かに特有の臭気も解消され、キチンキトサンを手軽に食することができる。

【0028】(c) 卵黄にんにく粒の製造方法においては、流動体中に、食物繊維を多く含むすり潰されたウコンを入れるので、流動体の粘度を小さくすることが出来る。この流動体を攪拌し、加熱すると、上記食物繊維が、ほぼ均等に分散し、最初のうちは、流動体を均一に

粒化し、粒化後は、その成長即ち径が大きくなるのを妨げる。このような過程を経ることにより、にんにくの表面は卵黄とウコンとにより確実に覆われ、粒の径は小さくなり、しかも、その製造時間も短縮することが出来 *

* する。又、キチンキトサンを加えたものにあつては、流動体の粘度を更に小さくすることが出来、粒の径を更に小さく出来、しかも、時間も更に短縮することが出来る。